Kunio Masutani nóż Nakiri 170 Sairyu VG10

Cena	**568,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203243**
Producent	**Ręcznie kute**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Kunio Masutani produkuje swoje noże łącząc nowoczesną technologię z tradycyjną obróbką. Noże wykonywane są maszynowo, ale cała obróbka końcowa wraz z ostrzeniem wykonywana jest ręcznie. To połączenie tradycji z nowoczesnością pozwala zaoferować doskonałe noże w relatywnie niskiej cenie. Idealnie nadaje się do zakupu pierwszego japońskiego noża. To również doskonały prezent dla pasjonatów sztuki kulinarnej zaczynających odkrywać świat japońskich noży.

Damasceński 33-warstwowy nóż z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej. Zewnętrzne warstwy chronią twardy rdzeń i czynią nóż bardziej elastycznym ułatwiając jednocześnie ponowne jego zaostrzenie. Szlif ostrza w połączeniu z satynowanym wykończeniem tworzy linię przypominającą hamon, która podkreśla damasceński wzór i czyni nóż niepowtarzalnym.

Uchwyt w stylu zachodnim z drewna pakka wzmocniony dwoma nitami, zakończony stalową skuwką.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 160 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan